

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	27 (1937)
Heft:	8
Rubrik:	Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Das Alleinkind vor dem Schuleintritt

Kinder, die daheim eine Reihe von Geschwistern haben, werden im allgemeinen selbstverständlich und gerne in die Schule gehen. Sie wissen von der älteren Schwester, daß es im Großen und Ganzen in der Schule recht kurzweilig ist und brennen darauf, ebenso wichtig und interessant mit der Schultasche und Turnschuhen herumzugehen. Es gibt Kinder, die nicht wissen, was treiben, wenn sie allein und 6 bis 7 Jahre alt sind. Die gewohnten Spiele sind zu kindlich und arbeiten hat das Kind noch nicht gelernt. Der Tätigkeitsdrang macht sich bemerkbar. Das schulreife Kind fängt an, sich daheim zu langweilen, es erinnert allerlei, von der Mutter nicht immer geschätzte Spiele und sucht sich die Zeit auf seine Weise zu vertreiben. Die Zeit ist da, wo das Kleine die Schule nötig hat. Das Kind, das nicht allein aufwächst, weiß schon, wie gesagt, was die Schule ist; es hört davon, es vernimmt Erfreuliches und Unerfreuliches und naturgemäß wird ein solches Kind wenig Schwierigkeiten machen. Anders ist es mit dem Alleinkind. Die Mutter hat sich ganz und gar dem Kinde gewidmet, es ist vollständig auf die Mutter abgestimmt, merkt infolgedessen auch, daß die Mutter vor dem Schuleintritt des Lieblings bangt. Sie weiß ja genau, daß ihr das Kind nun nicht mehr ganz gehören wird. Die Schule nimmt im Leben eines normalen Kindes einen großen Raum ein. Mütter von Alleinkindern, die eben Neulinge sind im Verhältnis von Mutter und Schule, begiehen oft auch einen Fehler, indem sie das Kind auf ihre Weise auf die Schule vorbereiten wollen. Das Ruthli oder der Hansi müssen das Alphabet kennen, sogar schon dies und das lesen und auch genau wissen, was zwei und zwei sind. Eine Mutter, die mehrere Kinder hat, wird kaum auf den Gedanken kommen, ihr Kleines müsse schon allerlei können, wenn es in die Schule kommt. Es wurde schon oft von Lehrkräften bekannt gegeben, daß Kinder, die von zu Hause allerlei Wissen und Können mitbringen, absolut nicht zu den guten, aufmerksamen Schülern gehören. Im Gegenteil, das Kind, das schon lesen und rechnen kann, hat für die Anfangsgründe in der Schulstunde kein Interesse und langweilt sich gar bald Dinge zu tun, die ihm nicht neu sind. Es ist also weit besser ein Kind in dieser Beziehung unvorbereitet zur Schule zu schicken. In anderer Beziehung muß das Kind, und vor allem das Alleinkind, für die Schulzeit vorbereitet werden. Es gibt so viele Kinder, die nicht die Gewohnheit haben mit Altersgenossen zusammen zu sein. Die ängstliche Mutter wollte keine fremden Kinder im Hause haben. Nun ist das Kleine gewöhnt alles für sich zu haben, es kann nicht teilen, es ist immer und überall Mittelpunkt, es ist unverträglich und schreckt vor lauten Spielen und Übermut zurück. Wie manches Alleinkind findet den

Anschluß an die Andern nie oder doch lange nicht. Es muß ganz allein oft bittere Erfahrungen machen, die ihm seine Mutter hätte ersparen können. Von ganz klein auf ist es wichtig, dem Kinde Gespann zu geben. Das Kind lernt vom andern was es im Verkehr mit Erwachsenen nie lernen kann. Vieles erledigt sich spielend und ganz von selbst bei Kindern, die an Gespielen gewöhnt sind. Unverträgliche Kinder müssen oft durch eine harte Schule, bis sie abgeschliffen sind. Das Kleine muß auch in Sachen Ordnung und Sauberkeit auf die Schule vorbereitet werden. Es gibt auch Alleinkinder, die noch mit 6 Jahren nicht richtig und deutlich sprechen können. Mutti fand die kindliche Sprache niedlich und dachte nicht daran, daß ihr Liebling in der Schule unter dem Andersprechen als die andern leiden wird. Das Kind muß zum richtigen Sprechen angehalten werden.

Ja, jedes Kind sollte zur Schule vorbereitet werden, aber nicht im Lesen, Schreiben und Rechnen. Dafür muß es den Verkehr mit andern Kindern gewöhnt sein, es muß wissen, wie man sich benimmt, muß gehorchen und Ordnung halten können. Wenn diese Voraussetzungen da sind, wird dem Kinde die Schule, die ihm kluge Eltern nie als Strafe oder Zwangserziehungsanstalt geschildert haben, keine Schwierigkeiten machen. Marion.

*

Der Haushaltköchinnen-Beruf

Um dem seit Jahrzehnten bestehenden Mangel an gut ausgebildeten Köchinnen für den Privathaushalt, für den Großhaushalt, für Anstalten, Spitäler, Gaströste, Kostgebäckereien, Pensionen und für die Angestelltenküchen in der Hotellerie abzuhelfen, hat das Lehrlingsamt des Kantons Bern, in Verbindung mit einer Fachkommission, ein Lehrreglement ausgearbeitet und Lehrbestimmungen aufgestellt, die die Möglichkeit bieten, den Beruf der Haushaltköchin, deren wir viele bedürfen, gründlich zu erlernen. Der Haushaltköchinnenberuf kann in Zukunft erlernt und eine staatlich anerkannte Abschlußprüfung gemacht werden.

Das 18. Altersjahr ist die unterste Altersgrenze für den Beginn der einjährigen Lehre. Als Vorkenntnisse werden der Abschluß einer Haushaltlehre und ein weiteres Jahr Hausarbeit verlangt. Anfänglich werden ausnahmsweise auch Lehrverträge von Mädchen genehmigt, welche die Haushaltlehre nicht absolviert haben. Während der Vorlehre und während der Köchinnenlehre selbst verdienen die Mädchen immer, sodaß jedes sich selbst, ohne Beanspruchung der elterlichen Hilfe, zur tüchtigen Köchin emporarbeiten kann. Die Lehrstellen finden sich direkt in geeigneten Betrieben und durch die Berufsberatung. Es ist zu hoffen, daß recht viele Mädchen von dieser günstigen Gelegenheit profitieren werden und daß in einigen Jahren bereits eine Anzahl tüchtiger Köchinnen herangebildet sein wird.

Für die Küche

Kastaniengemüse.

Die eingeschnittenen Kastanien werden solange in Wasser mit einem Stückchen Butter gekocht, bis sie sich schälen lassen. Dann dämpft man die Kastanien mit Salz, einer Prise Zucker und einem Schöpfelöffel Fleischbrühe auf kleinem Feuer 10—15 Min. Sie dürfen nicht breiig werden, sondern müssen so gut wie möglich ganz bleiben.

Seemannserbsen.

Der Inhalt einer Büchse Corned-Beef wird gehakt. Ca. ½ Pfund gelbe Erbsen hat man über Nacht in Wasser eingeglegt. Sie werden im Einweichwasser weichgekocht, abgegossen und durch ein Sieb gerieben. Dann dämpft man eine große, gehackte Zwiebel in Butter gelb, fügt das Erbsenpurée, das Fleisch, Salz, Pfeffer und einige Löffel Bouillonwürfelbrühe bei und schmort alles noch 10 Min. Das Gericht wird bergförmig auf eine Platte gegeben und mit dünnen, in Fett schwimmenden gebakkenen Brotschnitten umlegt.

Gelbe Rüben mit Speck.

Die gewaschenen, großen Rüben werden geschält und der Länge nach in Scheiben geschnitten. Dann bräunt man eine gehackte Zwiebel in Fett, röhrt etwas Mehl dazu, läßt es leicht anrösten und löst mit 1—2 Tassen Wasser ab. Nun fügt man die Rüben, Salz, Pfeffer und ein Stück mageren Speck bei und schmort alles zugedeckt eine gute Stunde. Man kann nach Belieben einige kleinere, geschälte Kartoffeln mitkochen lassen.

Kohl mit Reis.

Eine Tasse gewaschener Reis wird mit gehackter Zwiebel, etwas Butter und wenig Salzwasser 15 Min. gekocht. Unterdessen hat man einen Kohlkopf zerteilt und die einzelnen Blätter einige Minuten in Salzwasser gedämpft. Dann legt man die Blätter auf ein Brett; die kleineren, inneren Blätter werden gewiegt, die größeren mit dem Reis belegt. Den Reis hat man mit den gewiegten Blättern vermischt. Nun rollt man die Kohlblätter sorgfältig auf und legt die Rollen nebeneinander in eine gebuttete Form. Man überstreut sie mit gehacktem Schinken oder Fleischresten, Butterstückchen und 2—3 Löffeln geriebenem Käse. Das Gericht wird im Ofen $\frac{1}{4}$ Std. gebacken. Sollte es während des Backens zu sehr eintrocknen, fügt man löffelweise heißes Wasser bei.

Garnierter Rosenkohl.

Ein Stück Kalbskopf wird mit kaltem Salzwasser aufgesetzt und mit 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 gelben Rübe und 1 Petersilienwurzel weichgekocht. Dann zerteilt man das Fleisch in kleinere Würfel, wendet sie in verquirtem Ei und Brosamen und bäßt sie in heißem Fett schwimmend knusperig. Gerösteter Rosenkohl wird langsam mit Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe geschiert. Er wird bergförmig angerichtet und mit den Fleischstücken umlegt.

E. R.